55e Année. T. 110. — N° 35 Dimanche 28 Aout 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier   Téléphone : 41-47 (2 lignes)

55e Année. — N° 35 28 Aout 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le logement du personnel agricole

Le 29 juillet 1924, M. Chaussy, député, déposait une proposition de loi qui devait devenir la loi du 31 juillet 1929.

J'ai exposé les grandes lignes de ce texte (1) à l'occasion de la promulgation du décret du 6 août 1936, intervenu pour en assurer l'application. Au reste, si le décret du 16 novembre 1932 instituait des règles destinées à tout le territoire métropolitain, il ne concernait que les travailleurs agricoles « permanents » et il prévoyait, dans son article 7, de nouveaux décrets d'administration publique destinés à ordonner des mesures complémentaires, soit par région, soit même par nature d'exploitation.

Dans la suite, le décret du 11 mai 1938 est venu édicter les dispositions spéciales aux départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de l'Aisne, de la Seine, de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne, et en partie au département de l'Oise. Les dispositions sont communes aux ouvriers permanents ou saisonniers.

L'article 4 détermine les caractéristiques des locaux (surface, volume d'air, aération, épaisseur des murs).

Les enduits prescrits par l'article 6 devront être lavés ou passés à la chaux au moins une fois par an.

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, 1936. Tome II, p. 274.

L'article 7 spécifie :

« Art. 7. — Chaque personne ou chaque ménage disposera pour son usage exclusif d'une literie comprenant : châssis mobile, sommier ou paillasse, matelas, traversin, paire de draps, couvertures, ainsi que d'un meuble ou placard pour les effets. Le couchage dans des lits constitués par un châssis de bois fixe accroché aux murs ou aux plafonds est interdit.

Les draps servant au couchage seront blanchis tous les mois au moins et, en outre, chaque fois que les lits changeront d'occupants. Il sera procédé toutes les fois que ce sera nécessaire au renouvellement des paillasses, au lavage des couvertures, au cardage des matelas, ces opérations devront être effectuées : la première au moins deux fois par an, la seconde au moins tous les ans, la dernière au moins tous les deux ans.

Dans les dortoirs, les lits seront séparés les uns des autres par un intervalle de 80 centimètres au moins.

Il sera tenu à la disposition du personnel de l'eau potable ; à défaut de lavabos, il sera fourni une cuvette par individu ou par ménage, ainsi que des récipients pour le transport de l'eau, ces récipients ne devant pas être les mêmes que ceux qui sont affectés aux soins des animaux ».

Sans vouloir critiquer systématiquement l'esprit de ce dispositif dont plusieurs conditions, nous le reconnaissons, sont indispensables tout au moins, comme « directives » en beaucoup d'endroits, il n'en est pas moins vrai, qu'un très grand nombre « d'exploitants » n'ont pas la possibilité de jouir d'un pareil *sybaritisme.*

Au reste, cet article ne présente-t-il pas une grave lacune ? « Les bidets » ont été oubliés !, dès lors, que vont penser les élèves de l'Ecole de Coëtlogon, auxquelles l'usage et l'utilité de ces appareils a été enseigné, quand elles prendront la direction d'une ferme ?

Ajoutons, que l'article 8 précise que les locaux de couchage doivent être pourvus de moyens d'éclairage, de chauffage, de cabinets d'aisance dont le type doit correspondre à celui prévu par l'article 1er du décret-loi du 30 octobre 1935 et que la chasse aux parasites et aux rongeurs doit être organisée... .

Plus récemment, dans le but de lutter contre l'exode rural, d'une part, mais surtout dans celui de rendre plus aisé le redressement financier par l'augmentation du volume d'affaires dans les entreprises de bâtiment, le décret du 17 juin est venu renforcer la législation antérieure :

« Art. premier. — Sont considérés comme exploitations agricoles pour l'application de la loi du 31 juillet 1929 concernant l'amélioration du logement des travailleurs agricoles, les exploitations de bois définies par l'article 2 de la loi du 15 juillet 1914, les exploitations horticoles, les entreprises s'occupant de la création, de l'entretien et de la mise en état des jardins, les établissements d'élevage, de dressage, d'entraînement, les haras, les entreprises de battage et de travaux agricoles, quelle que soit la nature des établissements en cause, qu'ils soient publics ou privés, même s'ils ont un caractère d'enseignement professionnel ou de bienfaisance.

Art. 2. — Les conditions générales auxquelles doit satisfaire le logement des salariés dans les exploitations agricoles demeurent fixées par le seul règlement d'administration publique du 16 novembre 1932, modifié par le règlement d'administration publique du 20 avril 1938, à l'exclusion des règlements d'administration publique différenciés par régions agricoles ou par natures d'exploitations prévues par l'article premier de la loi du 31 juillet 1929.

Les conditions complémentaires auxquelles devra répondre le logement des travailleurs des professions agricoles de toutes catégories, permanents ou temporaires, seront déterminées par un ou plusieurs décrets rendus sur le rapport du ministre de l'agriculture.

Les mesures prescrites par ces décrets devront, selon leur nature, être réalisées dans les délais fixés par lesdits décrets, délais qui ne pourront excéder un an. Ces mesures pourront concerner, si le ministre de l'agriculture le juge nécessaire, les locaux temporairement utilisés pour l'habitation dans les exploitations pastorales en montagne.

Art. 3. — Le délai pour la disparition des contraventions fixé par l'article 3 de la loi du 31 juillet 1929 ne pourra en aucun cas être inférieur à huit jours ni supérieur à six mois.

Il est fixé en tenant compte des circonstances à partir du minimum établi s'il y a lieu, pour certains cas, par le règlement d'administration publique et par les décrets visés à l'article 2.

Art. 4. — L'article 7 de la loi du 31 juillet 1929, modifié par l'article 4 de la loi du 30 mars 1931 et par l'article 23 du décret du 24 mai 1928 est complété comme suit :

« Des prêts dont le montant ne pourra excéder 100.000 fr. pourront être consentis, dans les conditions susvisées aux syndicats agricoles et à leurs unions, aux sociétés coopératives agricoles ainsi qu'aux Chambres d'agriculture, pour réaliser toutes organisations susceptibles de faciliter, dans les conditions prévues par la présente loi, la transformation et l'aménagement des locaux destinés au logement des travailleurs des professions agricoles ».

Art. 5. — L'article 8 de la loi du 31 juillet 1929 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les directeurs des services agricoles, les fonctionnaires et agents du service de la main-d'œuvre agricole, les contrôleurs agricoles prévus par le décret du 31 mai 1938 sur les allocations familiales et tous fonctionnaires et agents désignés à cet effet par un décret rendu sur le rapport du ministre de l'agriculture sont chargés, concurremment avec les officiers de police judiciaire, d'assurer l'exécution des dispositions de la présente loi.

« Les chefs d'établissements qui auront contrevenu aux dispositions de la présente loi sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr., et, en cas de récidive, de 5 à 15 fr.

« L'amende sera appliquée autant de fois qu'il y a de personnes logées en contravention des dispositions en vigueur.

« Les infractions aux dispositions de l'article 5 sont passibles d'une amende de 1 à 5 fr., et, en cas de récidive, de 5 à 15 fr.

« Il y a récidive pour l'application des dispositions de la présente loi lorsque, dans les douze mois antérieurs au fait poursuivi, le contrevenant a déjà subi une condamnation pour contravention identique ».

Art 6. — Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent décret.

A titre transitoire, les dispositions du décret régional du 11 mai 1938 resteront en vigueur, dans la région visée par ses dispositions, jusqu'à la publication du ou des décrets prévus à l'article 2 qui concerneront ladite région.

Art. 7. — Les dispositions de la loi du 31 juillet 1929 et du présent décret sont applicables aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle ».

Et voici donc certains fonctionnaires de l'Agriculture transformés en gendarmes, et en dépit des facilités apportées par le Crédit agricole, soit aux particuliers, soit aux collectivités, ces aménagements de nos fermes constituent une nouvelle et lourde charge pour la production.

En tous les cas, voici, mis au point, le décret du 16 novembre 1932 qui régit les exploitations agricoles en général notamment pour les vendanges :

Art. 2. — Le couchage du personnel dans les locaux servant au logement des animaux est interdit, sauf l'exception prévue par le second alinéa de l'article premier de la loi du 31 juillet 1929 pour les exploitations pastorales en montagne. Il peut toutefois être toléré temporairement, même en dehors des dites exploitations, pour les gardiens de nuit du bétail, dans les cas et pour le temps où il est justifié que leur présence dans ces locaux est rendue nécessaire par l'état de maladie d'un animal ou l'imminence d'une parpurition.

Art. 3. — Les locaux affectés au couchage du personnel devront :

« 1° Avoir des plafonds et murs extérieurs mettant les occupants à l'abri des intempéries ;

2° Etre munis de fenêtres ou autres ouvertures à châssis mobiles donnant directement sur l'extérieur et en nombre suffisant pour réaliser un éclairage et une ventilation convenables ;

3° Etre éclairés la nuit selon les usages communément pratiqués dans les locaux d'habitation de la région ;

4° Etre tenus en bon état de propreté.

Art. 4. — Chacun des salariés employé de façon permanente disposera d'un lit pour son usage personnel et chaque ménage d'une chambre.

Les dortoirs ne devront contenir que des personnes du même sexe.

Art. 5. — Le personnel devra avoir à sa disposition de l'eau et les récipients nécessaires aux soins de propreté ».

Art. 6. — Le délai minimum accordé lors des mises en demeure prévues à l'article 3 de la loi du 31 juillet 1929 est fixé à six mois en ce qui concerne les infractions à l'article 2 et à l'article 3 (1° et 2°) du présent décret.

Il est de trois mois dans tous les autres cas *(Décret du 20 avril 1938).*

Certes — nous en sommes tous convaincus — ces réformes sont généralement nécessaires, mais les délais d'exécution sont trop courts. Il ne suffit pas de commander, il faut pouvoir payer, et le Crédit ne fait que différer le paiement...

P. Degrully.

L'ÉCHELONNEMENT DE LA VENTE DES VINS EN FRANCE [1]

DEUXIÈME REMARQUE. — Une fois les disponibilités ramenées à 72 millions d'hl. à la propriété, il est dangereux de vouloir imposer des prix au marché.

Si q est la quantité d'hl. de vin vendus par les viticulteurs, P le prix moyen de vente, p le prix de revient moyen, leur bénéfice est $q\ (P - p)$.

Il y a deux éléments dans le bénéfice : le prix et la quantité vendue : si nous admettons comme général l'exemple cité (page 3), si P augmente, q diminue.

L'expérience seule (voir page 11) pourra donner des indications précises. Il est fort à craindre que la plupart du temps — je suppose bien entendu qu'on n'envisage pas la réduction des disponibilités à 55 millions d'hl. — le stock ainsi constitué devant avoir une valeur nulle, il n'y ait pas compensation entre l'augmentation de prix et la perte résultant de la quantité stockée. Nous avons cité un exemple concret à ce sujet (voir page 11).

Il est préférable pour un viticulteur de vendre 1.000 hl. à 150 fr. que 940 hl. à 155 fr. (500 hl. à 150 fr. + 440 hl. à 160 fr., cas envisagé plus haut).

Seules les études que je préconise pourront indiquer le compromis qui doit être établi entre le facteur quantité et le facteur prix.

Dans la réalité, les charges n'étant pas réparties sur l'ensemble des viticulteurs, ceux qui ne supportent aucune restriction bénéficient entièrement du supplément de prix obtenu, et cela est profondément injuste en principe.

Mais le plus grand inconvénient d'une telle méthode serait de faire perdre — dans un délai plus ou moins long — le goût du vin à un certain nombre de consommateurs. Les marchés sont interdépendants : à côté du vin il y a le cidre, la bière, et il est fort à craindre que l'échelonnement ainsi compris ne favorise ces deux boissons concurrentes.

Il est des cas où une nation se trouve appauvrie, où le consommateur ne peut payer au delà d'un certain prix, aucune corporation ne peut alors obtenir les prix de vente auxquels elle aurait légitimement droit.

Fin 1937, on constate que le rendement des contributions indirectes a baissé de 20 pour 100 ; c'est-à-dire que le consommateur est obligé de se restreindre. J'ai, d'autre part, montré (*Progrès agricole* du 16 janvier 1938) que le pouvoir d'achat des viticulteurs était inférieur d'au moins 20 pour 100 à ce qu'il était en 1914 ; ce sont là des faits douloureux, mais contre lesquels il est vain de récriminer et de chercher un remède tant que la richesse nationale ne se sera pas reconstituée.

La faute commise en provoquant un écoulement sensiblement inférieur à 4.200.000 hl. par mois est donc double :

(1) Voir page 174

1o Il y a diminution de la consommation alors que l'un des buts à atteindre c'est son accroissement régulier.

2o Le stock créé par la restriction de la consommation sera très probablement vendu à un prix de distillation, par conséquent très inférieur à celui qu'il aurait obtenu normalement.

Nous croyons en définitive que, sous les réserves faites ci-dessus, le fait de réduire les quantités mensuelles à moins de 4.200.000 hl. ne peut que nuire aux viticulteurs.

Troisième remarque. — Nous avons indiqué (cf. p. 69), qu'il était indispensable de maintenir un certain équilibre entre les enlèvements effectués dans les différents départements viticoles ; seul un Cartel le peut. Non seulement l'échelonnement est impuissant à établir, mais tel qu'il est institué actuellement il tend à accentuer le déséquilibre.

Dès mainntenant, bien des négociants mérodionaux se plaignent — avec chiffres à l'appui — que l'échelonnement tel qu'il est pratiqué défavorise les vins du Midi, par rapport aux vins du Centre, de la Haute-Garonne. M. Antoine Pradal, Président de la Chambre de commerce de Narbonne, donne à ce sujet des chiffres qui paraissent édifiants.

En 1937, le premier dixième représente 33.000.000 d'hectolitres, soit 43 pour 100 des disponibilités propriété.

L'Administration des Contributions indirectes ne fait pas la discrimination de ce que représente le premier dixième pour les différentes régions ; or, il serait fort intéressant de les avoir puisque on pourrait ainsi voir si telle région est favorisée au profit de telle autre.

Il est évident qu'il y a là une source de déséquilibre.

Mais voici ce qui est plus grave : si une fois le marché assaini, l'échelonnement n'est pas automatique, selon un chiffre mensuel, on tombe dans l'arbitraire le plus complet ; il peut alors résulter d'un système ainsi conçu de nombreux inconvénients ; l'échelonnement peut alors, par exemple, prendre la forme d'un contingentement déguisé et, par des prix différentiels, favoriser certaines régions aux dépens d'une autre ; il suffira, pour qu'il en soit ainsi, que la parité des prix ne soit pas exactement observée entre les prix des vins algériens et le prix des vins méridionaux ; par ex., que de conflits en perspective ! avec le système de l'échelonnement tel qu'on veut le pratiquer, nous pénétrons dans un domaine hérissé de difficultés et d'embûches. Nous écartons l'hypothèse où des mains mal intentionnées chercheraient volontairement à obtenir un tel résultat, celle aussi où des mains impures se serviraient de l'échelonnement en vue de la spéculation.

Nous nous en tiendrons donc au principe suivant : une fois les disponibilités propriété ramenées à 72.000.000 d'hectolitres (ce n'est que si l'expérience montrait que ce chiffre de base n'est plus convenable qu'il y aurait lieu de le réduire ou de l'augmenter, soit que la consommation marquât avec les années une diminution sensible ou au contraire un accroissement), l'échelonnement idéal devrait fonctionner à la manière d'un robinet qui mettrait à la disposition du commerce, chaque mois, 4.200.000 hectolitres ; il faut laisser alors les prix se régler d'eux-mêmes en variant conformément aux lois de l'offre et de la demande : rien dès lors ne saurait mieux régler les prix que le marché lui-même.

Diminuer le volume de l'écoulement pour faire monter les prix (nous

sommes toujours dans l'hypothèse de 72.000.000 d'hectolitres à la propriété) c'est entraîner la viticulture dans les voies les plus dangereuses, c'est déterminer dans l'économie viticole des ébranlements profonds générateurs de redoutables surprises aujourd'hui pour une région, demain pour une autre.

Si l'on veut aller plus loin : fixer les prix, alors un Cartel fortement organisé, comme celui que j'ai proposé, est indispensable : seule une organisation de cette nature peut régler comme il convient l'écoulement des récoltes et stabiliser les prix, mais là encore il faut se conformer aux indications du marché en les épousant en quelque sorte.

Je ne donne donc les principes de l'échelonnement, ci-après exposés, que comme un pis aller auquel me contraint le statut viticole actuel — qui ne me permet pas de mieux faire.

Conclusion

Il faut modifier l'article 74 du Code des vins en indiquant que le prix de déblocage doit toujours être supérieur à celui fixé pour l'échelonnement.

Il serait nécessaire que l'Administration des Contributions indirectes établisse, depuis 1907, des tableaux d'écoulement des vins par semaine, conformes à ceux dont le modèle est donné ci-dessus.

L'échelonnement doit être établi pour le moment sans considération du prix de revient ; l'état de nos connaissances n'est pas assez avancé pour faire intervenir cet élément, d'ailleurs un Cartel des vins, fortement organisé, pourrait seul permettre la fixation du prix des vins, mais seulement dans une certaine mesure.

Tant que la déclaration de récolte n'est pas connue, ne libérer qu'un dixième, sauf si le marché était visiblement déficitaire ; dès qu'elle est connue, ramener le plus rapidement possible les disponibilités totales à la propriété, à 72 millions d'hl. et, tant que ce résultat n'est pas atteint, tout en prenant le marché pour guide, régler l'écoulement dans la mesure du possible à 4.200.000 hl. par mois.

Dès que les disponibilités totales (compte tenu des quantités déjà écoulées) ont été réduites à 72 millions d'hl., mettre à la disposition du marché 4.200.000 hl. par mois automatiquement, la dernière tranche devant être libérée le 1er août au plus tard.

Tous ces chiffres étant donnés pour les conditions économiques présentes.

P. S. — Ainsi que la date de rédaction l'indique, cette étude était écrite avant la publication du décret du 31 mai 1938.

Cuxous, le 19 mai 1938.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux-et-Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des experts chimistes de France.

LES SCOLYTIDES DU PÊCHER

(Avec une planche en couleurs)

Le *Progrès* publie aujourd'hui une planche en couleurs représentant quelques-uns des nombreux insectes nuisibles au pêcher. Les deux premières figures nous montrent un Scolyte et ses dégâts. A cette occasion, occupons-nous aujourd'hui des Scolytes s'attaquant à cet arbre et, même d'une manière générale, aux arbres fruitiers, car ce sont les mêmes qui s'adressent à toutes les amygdalées et pomacées.

Les Scolytides sont de petits Coléoptères voisins, comme organisation, des Charançons, mais en différant par l'absence du bec ou rostre caractéristique de ces derniers. Ils ont été fort bien étudiés par les entomologistes forestiers pour qui ils constituent des ennemis de premier plan, de nombreuses espèces de ce groupe étant nuisibles aux forêts. Beaucoup moins nombreuses sont celles qui vivent sur les arbres fruitiers. Elles appartiennent aux seuls genres *Scolytus* et *Xyleborus* qui ont des modes de vie bien différents, ce qui nous oblige à les étudier séparément.

Parlons d'abord des *Scolytus* ou Scolytes proprement dits.

Ces insectes font des galeries entre le bois et l'écorce. Il est facile d'observer ces dégâts quand on soulève celle-ci ; le bois et l'écorce sont entamés et à leur surface est gravé un dessin des plus caractéristique. On voit des systèmes rayonnants semblables à ceux qui sont représentés sur la première figure de la planche. Chacun d'entre eux est l'œuvre d'une famille de Scolytes.

La femelle a d'abord foré dans l'écorce un trou d'entrée s'enfonçant perpendiculairement puis, arrivée à l'aubier, c'est elle qui a creusé dans celui-ci la galerie longitudinale ascendante, à peu près droite, qui forme le centre du système. C'est ce qu'on appelle, pour cette raison, la galerie maternelle. Puis, le long de cette galerie, dans de petites anfractuosités régulièrement espacées de chaque côté, elle a pondu, séparément, des œufs encastrés. De chacun d'eux, après un temps plus ou moins long suivant l'espèce et la saison, est sortie une petite larve vermiforme arquée, sans pattes, blanche et molle, à tête brune. Chacune de ces larves a commencé à creuser perpendiculairement à la galerie maternelle une galerie larvaire. Au fur et à mesure que l'ouvrage avançait la larve a grossi. Il a donc fallu que le diamètre de son boyau aille aussi en augmentant au fur et à mesure qu'elle s'éloignait du centre. Comme jamais deux larves ne se réunissent pour creuser en commun et que toutes se comportent de la même façon, le travail de toute la famille a fini par constituer le système rayonnant que nous observons. Ensuite, les larves arrivées au terme de leur croissance ont creusé une petite logette, généralement plus profondément marquée sur le bois, dans laquelle elles ont effectué leur métamorphose en donnant des nymphes. Celles-ci, à leur tour, se sont transformées en adultes. Ceux-ci sont arrivés ensuite au jour en perçant directement l'écorce qui recouvrait leur berceau nymphal. Suivant l'espèce, ils peuvent être dès ce moment sexuellement mûrs et prêts à s'accoupler et à pondre ou bien il leur est nécessaire auparavant de se nourrir encore quelque temps.

Comme nous le verrons plus loin, cette prise de nourriture ou repas de maturation vient dans ce cas ajouter d'autres dégâts, de nature différente, à ceux que nous avons décrits.

Les espèces de Scolytes s'attaquant en France aux arbres fruitiers sont au nombre de quatre, différant légèrement par la forme du système de galerie et par quelques détails dans leur mode de vie.

Il y a d'abord le Petit Scolyte des arbres fruitiers, *Scolytus rugulosus*. Cet insecte, de couleur brun noirâtre qui a 2 millimètres à 2 millimètres et demi de longueur fait une galerie maternelle de 1 à 3 centimètres impressionnant fortement le bois. Il en part de chaque côté de 10 à 20 galeries larvaires assez sinueuses et irrégulières. Les loges nymphales sont profondéments creusées dans le bois. On trouve ces dégâts surtout sur les petites branches ou les jeunes arbres. Toutes les essences fruitières peuvent être atteintes et, contrairement à ce qui se passe pour la majorité des autres scolytides, ce sont aussi bien les arbres vigoureux que les souffreteux qui sont atteints. De plus, pour cette espèce, les dégâts normaux sous les écorces ne sont pas les seuls à redouter ; les jeunes adultes, en effet, pour se nourrir en attendant l'âge où ils pourront s'accoupler et fonder une famille, forent dans les coussinets foliaires des jeunes rameaux des trous de 2 à 3 centimètres de profondeur amenant ainsi la mort du bourgeon qui se trouve au-dessus. C'est un fait sur lequel on ne semble pas avoir porté souvent une grande attention, cependant cette année, au printemps, il m'a été donné d'observer de très sérieux dégâts de cette nature qui avaient amené la mort de rameaux entiers. Il y a deux générations dans l'année. Les sorties des adultes s'effectuent en mars-avril une première fois, puis en août. L'hibernation s'effectue à l'état de larve.

Ensuite vient le Grand Scolyte des arbres fruitiers, *Scolytus mali*. Celui-ci, plus clair que le précédent, de 3 millimètres et demi à 4 millimètres et demi de longueur. Il fait une galerie maternelle beaucoup plus longue (de 5 à 12 centimètres) généralement élargie à son début en une sorte de chambre. Les galeries larvaires, peu sinueuses, sont au nombre de 50 à 60 de chaque côté. Elles sont d'abord bien perpendiculaires à la galerie maternelle puis s'infléchissent dans le sens longitudinal. Toutes entament profondément le bois, surtout quand il est sec, et la loge nymphale s'y enfonce perpendiculairement. Ce sont surtout les grosses branches et les troncs qui sont atteints et seulement ceux des arbres peu vigoureux. Il y a deux générations dans l'année, les adultes paraissant en mai-juin d'abord, puis en août-septembre.

En troisième lieu citons le Scolyte de l'amandier, *Scolytus amygdali*, avec une galerie maternelle de 2 à 3 centimètres et de 40 à 50 galeries larvaires. Il est assez abondant, mais dans le midi seulement.

Enfin, assez rarement, le Petit Scolyte de l'orme, *Scolytus multistriatus* qui vit généralement sur l'orme, passe accidentellement sur les amygdalées. La galerie maternelle a de 2 à 6 centimètres et les galeries larvaires sont au nombre de 30 à 50 de chaque côté.

De ces quatre espèces les deux premières sont les plus communes, et la première est la plus nuisible parce qu'elle s'attaque aussi bien aux arbres sains. Quand elle est en très grande abondance, quand elle à fait périr les petits rameaux, elle finit

par passer aux grosses branches et au tronc, et l'arbre meurt. Un peu partout en France on a pu constater parfois des dommages très sérieux causés par lui.

Que faire contre ces Scolytes ? Il n'y a pas d'autre méthode actuellement que de couper toutes les parties atteintes lors de la taille et de brûler aussitôt les bois de taille. Il faut aussi veiller à ne pas laisser d'arbres souffreteux dans les vergers ou aux alentours. On détruit ainsi tous les lieux de pullulation de ces insectes. On recommande aussi d'augmenter, autant qu'il est possible, la vigueur des arbres par des apports d'engrais et de fréquents arrosages. On a remarqué, en effet, que, quand ils s'attaquent à un arbre vigoureux, les Scolytes peuvent être noyés par l'afflux de la sève dans leurs galeries.

(*à suivre*)

R. Delmas,
Professeur de Zoologie,
à l'École nationale d'agriculture de Montpellier.

LES CULTURES MARAICHÈRES ET FRUITIÈRES EN ROUSSILLON

Voici maintenant un tableau d'ensemble récapitulatif de la situation économique concernant cette importante question.

1° Les cultures maraîchères

Et d'abord, un mot sur la valeur et le revenu de ces terres :

La valeur de ces terres à jardin est allée en diminuant, à partir de 1932, à cause du marasme qui régnait sur le marché des primeurs. Les prix à l'hectare, de 1934 à 1936, ont oscillé entre 50 et 80.000 francs. Ces prix ont actuellement tendance à se relever.

Le revenu net de ces terres, qui était important de 1926 à 1936, est allé, à partir de cette date, en s'amenuisant, pour devenir déficitaire en 1935-1936 et en 1936-1937. En 1938, les horticulteurs connaissent à nouveau l'aisance, principalement parce que le Roussillon a été épargné par les gelées alors que la plupart des autres régions ont eu à souffrir de leurs méfaits et ont vu leurs récoltes sensiblement diminuées.

Voici le tonnage des légumes qui a été expédié en grande vitesse par chemin de fer, de 1932 à 1937 (en tonnes, des différentes gares du Roussillon) :

NOM DES LÉGUMES	1932	1933	1934	1935	1936	1937
Artichauts.....	2.000	2.000	2.600	2.100	3.500	4.000
Salades........	22 700	8.400	17.000	16.700	17.000	28.300
Tomates.......	12.500	10.900	11.300	9.100	7.200	9.100
Asperges	157	140	220	350	280	340
Pommes de terre.	5.900	4.300	5.100	2.700	3.200	5.600
Haricots verts..	4.000	3.500	4 200	3.100	2.100	1.950

Petits pois.....				1.380	1.670	1.550
Choux-fleurs...				2.700	2.000	1.400
Divers (1).....	5.800	4.500	6.100	3.000	2.150	3.100
Légumes (total).	52.900	33.300	46.000	40.000	39,000	55.100

(1) Dans ce chiffre sont compris les asperges de 1932 à 1937, les petits pois et les choux-fleurs de 1932, 1933, 1934.

Pour avoir une idée exacte de la production maraîchère du pays, il faut majorer ces chiffres de la quantité consommée sur place (qui est difficilement estimable) et de la quantité transportée par camions, qui chaque jour devient plus importante et que l'on peut évaluer à 40 pour 100 des produits s'écoulant par voie de fer (1).

L'asperge et l'artichaut connaissent un grand essor dans les jardins et surtout dans les terres à vignes des Salanques, soit à la faveur de l'arrachage facultatif, soit aussi pour occuper des parcelles court-nouées, soit enfin dans des ténements très « salobres ». La fertilité de ces terres d'alluvions se prête admirablement à la prospérité de ces cultures qui sont maintenant très rémunératrices.

Le Roussillon se classe au premier rang comme région productrice de tomates de primeurs, puisque la récolte de l'année dernière peut être estimée à un total de 25.100 tonnes se décomposant ainsi : 9.100 tonnes expédiées par voie de fer, 6.000 tonnes par camion, 7.000 tonnes transformées en conserves et 3.000 tonnes pour les besoins locaux.

On a noté, en 1935 et en 1936, un léger fléchissement de la place de cette culture et il semble qu'elle se stabilise à nouveau.

2° Les cultures fruitières

Les quantités de pêches, abricots, et fruits, totaux expédiés en G. V. de l'ensemble des gares du Roussillon, ont été les suivantes (en tonnes) :

	1932	1933	1934	1935	1936	1937
	—	—	—	—	—	—
Abricots.......	3.200	257	6.700	7.900	2.800	6.100
Pêches........	12.500	7.940	12.080	11.300	6.600	12.600
Fruits totaux...	18.500	11.000	20.600	23.000	13.400	24.800

En ce qui concerne l'*abricot*, il convient d'indiquer qu'aux chiffres ci-dessus s'ajoutent, en dehors des quantités transportées par camions, les quantités transformées en pulpe. L'industrie de la pulperie est en plein développement et prendra dans l'avenir une importance insoupçonnée. En 1935, elle a traité 150 tonnes, en 1937, près de 500 tonnes, en 1938, un millier de tonnes (2).

---

(1) C'est ainsi que les marchés des villes de Narbonne, Carcassonne, Foix, Cahors, Tarbes, Toulouse, Montauban, Agen, Bordeaux, Castres, Albi, Béziers et Montpellier sont desservis en grande partie par des camions venant directement des divers marchés roussillonnais : Perpignan, Elne, Ille sur-Têt, Millas, Pézilla-de-la-Rivière,

(2) Actuellement il existe 6 pulperies-coopératives ; trois sont situées à Perpignan : conserveries coopératives du Foulon, du Haut-Vernet, de Lorte ; trois autres dans les environs : coopérative des fruits et légumes du Roussillon à Toulouges, conserveries coopératives d'Elne (créée en 1938) et de Rivesaltes.

En 1938, le rendement des abricotiers a été, en général, assez élevé ; les abricots se sont vendus à des prix rémunérateurs : 3 fr. 50 le kilogramme, en moyenne.

Depuis longtemps les *pêches* ne s'étaient pas vendues à des prix aussi avantageux que cette année.

Nous donnons à titre documentaire le chiffre des expéditions, en dehors du département, depuis 1935, des fruits les plus répandus (en tonnes) :

	1935	1936	1937
Raisins de table...........	820	480	1.280
Pommes..................	1.600	730	1.660
Poires....................	350	310	690
Cerises...................	650	1.670	850

Avant de terminer, nous croyons utile de bien préciser que cette étude n'est pas, à proprement parler, une étude technique. C'est plus simplement la description du système de culture actuel, avec une esquisse de son évolution depuis ces dernières années, et un bref exposé des améliorations essentielles à apporter à l'agriculture roussillonnaise. Aussi bien, cette étude garde-t-elle un caractère général et s'applique-t-elle surtout à faire apparaître la nécessité des recherches expérimentales — aujourd'hui à peine ébauchées — qui sont à la base de tout progrès. Autrement dit, de cet exposé, on doit avant tout retenir des suggestions.

Norbert Got,

Ingénieur agricole.

LE TARTRE

On peut considérer en ce qui concerne l'extraction des produits tartriques trois origines différentes : le tartre pur, les lies, le marc.

1° Le tartre pur qui, chimiquement, est du bitartrate de potasse, se dépose naturellement dans les cuves ou dans les foudres, après un séjour plus ou moins long du vin.

Il représente l'excédent précipitable de matières tartreuses contenues dans le vin. Chacun sait que ses cristaux se déposent sur les parois des foudres d'une façon très inégale : très peu au plafond des vases vinaires, beaucoup sur les côtés et la partie médiane. Dans le fond il s'en dépose, mais il est souillé de lies.

La richesse en bitartrate de potasse de ces différentes couches va de 70 à 75 pour 100 pour les flancs à 80, 85 et 90 pour 100 pour les produits qui se déposent dans les parties supérieures. Si l'on n'opère pas des détartrages annuels, ces couches se superposent à la façon des assises circulaires du bois d'un arbre et, comme pour elles, on pourrait compter le nombre des années de dépôt, si le récipient est rempli régulièrement tous les ans.

Ce tartrate reste collé aux parois, jusqu'au jour où un excédent ou un boursoufflement en amène la chute.

Disons qu'une grosse partie du tartre est entraînée mécaniquement par dépôts naturels dans les lies, après mise en cuve. Cet entraînement mécanique est accéléré par le refroidissement du vin, car le bitartrate est un sel plus soluble à chaud qu'à froid.

La précipitation est également influencée par le degré alcoolique du vin, puisque le bitartrate est plus soluble dans le vin très alcoolisé que dans un vin de faible degré, et ceci explique que les régions à petits vins, comme le Coursannais ou la région de Marsillargues, donnent beaucoup plus de tartre cristallisé dans les cuves et des lies plus pauvres en dépôts bitartreux.

2° *Les lies,* sous forme de dépôts bourbeux, étaient autrefois pressurées. Depuis qu'il y a des prestations obligatoires, elles sont distillées et, soit avant, soit après, essorées par des procédés modernes de centrifugation, puis, sous cette nouvelle forme, enrichies commercialement.

On récupérait autrefois des lies contenant de 12 à 15 et même 20 pour 100 de bitartrate. Grâce à la centrifugation, on arrive aujourd'hui à produire des lies concentrées qui dépassent 50 pour 100 d'acide tartrique total.

Ces matières, qui voyagent à meilleur compte, ont produit une amélioration très sensible des conditions d'exploitation, et, aujourd'hui, la méthode d'essorage par centrifugation a été adoptée par tous les industriels et coopératives.

On produit de cette façon des petits tartres qui, pendant la saison d'hiver, alimentent les fabriques, alors que pendant la saison d'été, c'est aux tartres naturels cristallisés que l'on a recours.

3° Depuis de nombreuses années, dans les Charentes, depuis un peu moins de temps dans le Roussillon et presque partout aujourd'hui, on récupère l'acide tartrique, le bitartrate de potasse *des marcs.*

Les marcs sont des sous-produits aujourd'hui distillés pour les prestations viniques et contenant, suivant le degré alcoolique du vin et la durée du cuvage, une proportion d'acide tartrique allant de 2 à 6 pour 100. Lorsque les cours des tartres sont favorables, l'exploitation se porte, bien entendu, sur cette matière première.

C'est ainsi que l'on a pu *autrefois* distribuer à certains coopérateurs 40 à 60 fr. par 100 kgr., en comptant à la fois le tartre et l'alcool récupérés.

L'exploitation se fait en traitant les marcs par l'acide chlorhydrique. On sature ensuite le liquide au carbonate de chaux et on obtient le tartrate de chaux contenant 50 pour 100 d'acide tartrique au minimum, si l'opération a été judicieusement conduite.

Ce produit valant aujourd'hui 9 francs le degré, soit 450 fr. les 100 kgr., toutes les coopératives sont heureuses de faire bénéficier leurs adhérents de ce supplément de profit.

En raison de cette récupération, le tartrate de chaux est surtout destiné à la fabrication de l'acide tartrique. Celui-ci, ainsi qu'on le sait, est ajouté aux vendanges, lorsque leur acidité est trop faible. Il est également utilisé dans la fabrication des limonades et de quelques autres produits ; confiserie, etc...

Ici, une parenthèse, le tartre est un produit naturel. Il sert à fabriquer le « baking powder » (c'est-à-dire poudre à lever le pain). Cette

poudre, composée de 50 pour 100 de tartre, 30 pour 100 environ de bicarbonate de soude et 20 pour 100 d'amidon, sert de levure mécani- dans tous les pays chauds pour remplacer la levure de bière. L'Australie, l'Angleterre, les Etats-Unis, le Japon, etc... en font une consommation très élevée, un kilog environ par balle de farine ; mais ce produit, lorsque le tartre devient cher, est handicapé par un ersatz, qui produit le même effet mécanique pour la levée de la pâte, mais n'a pas les propriétés laxatives et fébrifuges du produit naturel. Ce sont ces dernières propriétés qui gardent une préférence au tartre pour la fabrication du « baking powder » lorsque son prix n'est pas trop élevé. D'où découle un avis très sage pour les viticulteurs, c'est qu'en vendant trop cher leur tartre dans les moments de fièvre commerciale, ils favorisent le développement de l'ersatz et qu'une certaine modération des prix est nécessaire pour assurer une vente régulière de ce produit.

L'ensemble de ces trois produits tartreux : bitartrate, tartrate de chaux, acide tartrique, a une valeur appréciable pour les viticulteurs. Autrefois, ils les abandonnaient à leurs régisseurs et à leurs métayers.

Aujourd'hui, les difficultés d'exploitation les conduisent à en tirer profit. Le problème qui se pose donc pour eux est de connaître le cours de ces marchandises. Il est très délicat d'indiquer un prix fixe, car le tartre est une matière très spéculative, et il n'y a pas de valeur de bourse qui soit soumise à des fluctuations plus importantes que celles du tartre. De plus, les transactions qui déterminent les cotations de ces produits sont le plus généralement faites en monnaies étrangères.

Ces considérations sur la variabilité des cours du jour doivent donc inciter les propriétaires viticulteurs à confier leurs intérêts à des personnes ayant une bonne réputation commerciale.

Les coopératives, à la tête desquelles sont placés des directeurs intelligents et connaissant bien le marché des tartres, savent parfaitement écouler ces sous-produits aux meilleures conditions.

Quant aux viticulteurs isolés, ils peuvent se renseigner sur les marchés où des cotations régulières sont publiées par la presse agricole.

MONTAGNE,
Ingénieur agricole.

LA RÉGLEMENTATION DE L'ACIDITÉ VOLATILE

J'ai déjà donné, sous cette rubrique, mon opinion sur l'abaissement judicieux de la limite de l'acidité volatile.

D'aucun déplorent que l'acidité volatile devienne un élément essentiel dans l'appréciation de l'achat des vins et que la tasse ne soit plus seule à l'agréage.

On ne peut cependant nier les services rendus par le dosage de l'acidité volatile en corrélation avec l'examen organoleptique ; nous sommes d'ailleurs persuadés qu'un bon dégustateur n'hésitera pas à acheter un beau vin, même s'il a une acidité volatile un peu élevée. Nous avons suivi, cette année, de tels vins qui ont débuté, en automne, à 0 fr. 60 et sont actuellement entre 0,90 et 1 gramme ; grâce à quelques soins appropriés, ces vins

Décret du 27 juillet 1938

Article premier. — Le chapitre II du titre II du code du vin est rédigé comme suit :

CHAPITRE II

Mesures destinées à régulariser la production et le marché du vin

SECTION I

Dispositions générales

Art. 48. — (Décret du 1er août 1931, art. 6 ; décret du 16 février 1938, art. 1er ; décret-loi du 31 mai 1938, art. 5).

Définition de l'exploitation viticole. — Sauf l'exception prévue, à l'égard des sociétés, par l'article 49, toutes les dispositions et charges du statut viticole (limitation des plantations ou des remplacements, redevances, blocage, distillation obligatoire, etc.) sont établies en considérant séparément chaque exploitation viticole.
Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut :

1° Que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine, qui doit être présenté à la demande des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses ;

2° Que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptel particuliers.

Toutefois, par l'application de toutes les dispositions du présent chapitre, sont cumulées les déclarations de récolte afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier, sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur les communes limitrophes, lorsque la vinification s'effectue dans un chai unique. La même règle est applicable pour les exploitations en métayage ; mais, dans ce cas, le cumul pour le blocage, la distillation obligatoire et l'échelonnement des sorties n'a lieu que pour le bailleur.

Tout viticulteur qui conteste la décision prise, à son égard, par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses, a la faculté de soumettre le différend à une commission départementale composée :

Du directeur des contributions indirectes ou des contributions diverses, président ;
Du directeur des contributions directes ;
Du directeur de l'enregistrement ;
Du directeur des services agricoles ;
D'un représentant de la chambre d'agriculture et d'un représentant du commerce en gros des vins, désignés par le préfet ;

De deux viticulteurs, également désignés par le préfet ; dans les départements où existent des coopératives de vinification, ou des ligues de petits et moyens viticulteurs, l'un des viticulteurs doit être pris parmi les membres des coopératives ou des ligues.

Un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses, désigné par le directeur départemental, remplit les fonctions de secrétaire.

Chacun des membres de la commission peut se faire remplacer par un délégué.

La commission se réunit sur convocation de son président. Elle statue, sans appel, à la majorité des membres présents, celle du président étant prépondérante en cas de partage.

Les réclamations dûment motivées doivent être soumises par écrit au président, étant entendu que la procédure n'a pas pour effet de suspendre, ni de retarder

l'exécution ou l'exigibilité des obligations ou prestations imposées en vertu des dispositions du présent chapitre.

Les réclamations non motivées ne sont pas prises en considération.

Art. 49. — (Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 2). — *Régime des sociétés.* — Cumul des déclarations de récolte.

Lorsqu'une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire de terrains plantés de vignes, les déclarations de récolte, quel que soit le mode de faire valoir, souscrites par tous les exploitants de ces terrains, sont cumulées pour l'application de toutes les dispositions du présent chapitre.

Art. 50. — Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 3). — Interdiction de vente et d'achat de vignobles.

Est interdit, le transfert à une société, de la propriété, de la jouissance ou de l'exploitation de terrains plantés en vignes postérieurement à la promulgation de la loi du 4 juillet 1931.

Est également interdite la cession volontaire, sous quelque forme que ce soit, par une société, à un tiers, de terrains préparés pour des plantations de vignes.

Art. 51. — (Décret du 1er août 1931, art. 8). — Enumération des sociétés visées.

Pour l'application des articles 49 et 50, sont considérées comme sociétés :

1° Les sociétés soumises au droit de communication des agents de l'enregistrement, que ces sociétés bornent ou non leur action à l'exploitation directe ou indirecte d'un ou de plusieurs domaines agricoles.

2° Toutes sociétés civiles ou commerciales constituées sous quelque forme que ce soit et exploitant directement ou indirectement un ou plusieurs domaines agricoles.

Art. 52. — (Décret du 1er août 1931, art. 10). — Mesures d'application.

Les déclarations de récolte souscrites par tous les exploitants de terrains plantés en vignes, dont une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire, quel que soit le mode de faire valoir ces terrains, mentionnent la désignation de la société et de son siège social.

La société est tenue de déclarer, le 5 décembre de chaque année, au plus tard, à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses de son siège social, la situation et la superficie des terrains plantés en vignes en production dont elle est propriétaire, concessionnaire ou locataire, tant en France qu'en Algérie, ainsi que la récolte de ces terrains.

Les redevances, calculées sur le total des déclarations cumulées, sont dues par la société.

Moyens financiers nécessaires à l'assainissement du marché vinicole

Art. 53. — (Décret-loi du 30 juillet 1935, art. 45 et 50, décrets-loi du 25 août 1937, art. 2 et 13 ; décret du 16 décembre 1937, art. 1er).

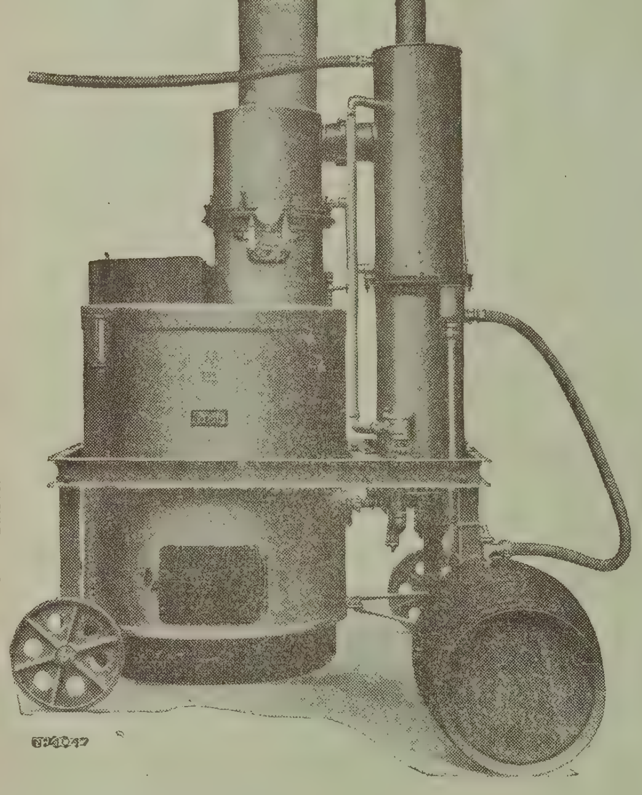
Ouverture d'un compte spécial. — Un compte spécial, destiné à résorber les excédents des récoltes viticoles et à financer les arrachages de vignes, est ouvert dans les écritures du service des alcools.

Opérations portées au crédit et au débit du compte. — Ce compte est crédité de la valeur nette des quantités non utilisées sur les contingents d'alcool de vin et de marcs de raisin, dilués ou non, dans les conditions fixées à l'avant-dernier alinéa de l'article 41 du décret-loi du 30 juillet 1935, d'une somme de 125 millions de francs, prélevée sur le bénéfice du service des alcools, du produit de la vente des alcools achetés et du produit d'une majoration du droit de circulation, fixée à 6 francs par hectolitre pour les vins et à 3 francs pour les cidres.

Le débit du compte comporte deux sections :

1° La première section est affectée aux achats d'alcools viniques, au payement des dépenses d'arrachages de vignes, des frais généraux divers, du montant des traitements et indemnités des fonctionnaires des contributions indirectes chargés

PETITES ANNONCES ÉCONOMIQUES



Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

92 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 22 ans

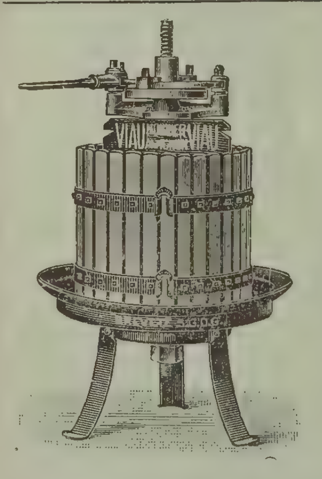
Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 24 Août au 14 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

---



PRESSOIRS VITIS

Breveté S G.D.G.

Claie de 400 - 500 - 600 - 700 - 800 - 900 et 1 m. 000

— **SUR PIEDS ET SUR ROUES** —

Ces Pressoirs sont caractérisés par leur maie en **acier embouti, renforcée par un deuxième fond** également en **acier embouti.**

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

« **VITIS** » est le seul Pressoir dont la **solidité** et l'**étanchéité** sont garanties. Sa maie ne comporte aucune pièce en BOIS ni en FONTE.

FOULOIRS ORDINAIRES et à CHAINES

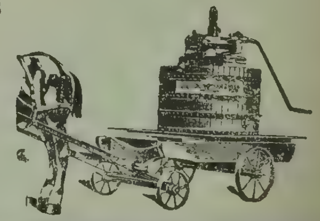
GROS PRESSOIRS entièrement MÉTALLIQUES

Sur Pieds et sur Roues

PRESSOIRS CIMENT de toutes DIMENSIONS

SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR RECEVOIR LES VÉRINS HYDRAULIQUES « GOLIATH »

— **PRESSES HYDRAULIQUES** —



Ancienne Maison VIAU fondée en 1852

Charles MONNIER, Ingénr-Constr (A.-et-M.)

142-144, rue Carreterie — AVIGNON

de l'application des lois sur la viticulture et, éventuellement, aux achats d'alcools de vin de prestation obligatoire, dont la valeur ne serait pas imputée sur la seconde section.

2° La seconde section est destinée à suivre les alcools provenant des contingents d'alcools de vin ou de marcs non utilisés au cours des campagnes précédentes.

Les sommes reportées peuvent être employées, dans les limites et conditions fixées annuellement par décret édictant la distillation obligatoire, au payement de tout ou partie des alcools de prestation.

Le produit de la majoration du droit de circulation est pris en recette par le Trésor tant que, après le remboursement des avances au service des alcools, les réserves du compte atteignent 300 millions de francs.

Art. 54. — (Loi du 19 avril 1930, art. 2 ; loi du 24 décembre 1934, art. 4 ; décret-loi du 30 juillet 1935, art. 13 et 14 ; décret-loi du 30 octobre 1935, art. 4).

Fusion des comptes spéciaux ouverts par les lois des 19 avril 1930 et 24 décembre 1934. — Les comptes spéciaux ouverts en vue de l'assainissement du marché des vins, par les lois des 19 avril 1930 et 24 décembre 1934 et chargés des opérations réalisées en exécution de ces mêmes lois et du décret du 25 juin 1935, ont été fusionnés.

Le déficit apparu lors de la clôture du nouveau compte, a été couvert par prélèvement sur les recettes du compte prévu à l'article précédent.

Echelonnement des sorties de la propriété

Art. 55. — (Décret-loi du 30 juillet 1935, art. 8 ; décret-loi du 31 mai 1938, art. 6).

Des décrets sont rendus sur l'initiative des ministres de l'agriculture et des finances, après avis de la commission interministérielle de la viticulture complétée comme il est prévu à l'article 68, fixent l'échelonnement des sorties de vin de la propriété.

Chaque récoltant doit pouvoir expédier, par tranche, le dixième de sa récolte et au minimum 100 hectolitres.

Engagements de garantie sur des vins ou des alcools

Art. 56. — (Décret-loi du 23 octobre 1935, art. 1er ; décret du 6 octobre 1936, art. 1er ; décret-loi du 31 août 1937, art. 11).

Les prêts consentis à des producteurs de vins peuvent, dans les conditions indiquées ci-après, faire l'objet d'un engagement de garantie sur récoltes, si ces récoltes ne sont pas déjà comprises dans un warrant agricole.

L'administration des contributions indirectes désigne le bureau des contributions indirectes où cet engagement de garantie doit être souscrit.

L'inscription confère au prêteur, sur une quantité déterminée de vin ou sur la quantité d'alcool provenant de la distillation éventuelle de ce vin, un privilège mobilier de premier ordre et de même nature que celui d'un porteur de warrant agricole.

Le bureau des contributions indirectes où l'inscription est effectuée fait mention de cette dernière sur l'engagement de garantie.

Les acquits et congés, permettant le déplacement des vins ou alcools, ne sont délivrés que sur main-levée du porteur de l'engagement de garantie sur récoltes, émis en représentation du prêt.

Art. 57. — (Décret-loi du 23 octobre 1935, art. 2).

La caisse nationale de crédit agricole, les caisses régionales de crédit agricole mutuel et les banques autorisées peuvent recevoir les engagements de garantie sur récoltes de vin, comme effets de commerce, avec dispense d'une des signatures habituellement exigées.

Le régime fiscal de ces engagements de garantie est celui des warrants agricoles. Le privilège et les droits, qui y sont attachés, peuvent être transmis par voie d'endossement.

Art. 58. — (Décret-loi du 23 octobre 1935, art. 3).

Toute fausse déclaration de l'emprunteur, au sujet du gage, entraîne l'application des dispositions de l'article 14 de la loi du 30 avril 1906.

Art 59. — (Décret-loi du 23 octobre 1935, art. 4).

Des décrets pris sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances déterminent, s'il y a lieu, les modalités d'application des articles 56 à 58.

SECTION II

Redevances

Art. 60. — (Loi du 4 juillet 1931 codifiée, art. 1er ; décret-loi du 30 juillet 1935, art. 1er ; décret-loi du 31 mai 1938, art. 1er et 16).

Tarifs

1° Une redevance est perçue dans les exploitations, dont la déclaration de récolte accuse une production supérieure à 200 hectolitres.

La redevance est calculée sur le rendement à l'hectare, tel qu'il résulte de la déclaration de récolte et conformément au barème suivant :

a) Redevance basée sur le rendement moyen :

Pour le rendement compris entre 101 et 125 hectolitres, 5 fr. par hectolitre ;
Pour le rendement compris entre 126 et 150 hectolitres, 10 fr. par hectolitre ;
Pour le rendement compris entre 151 et 175 hectolitres, 20 fr. par hectolitre ;
Pour le rendement compris entre 176 et 200 hectolitres, 30 fr. par hectolitre ;
Pour le rendement compris entre 201 et 250 hectolitres, 50 fr. par hectolitre ;
Pour le rendement dépassant 250 hectolitres, 100 fr. par hectolitre ;

b) Redevance déterminée sur la production globale :

2° Indépendamment de la redevance ci-dessus, il est perçu une redevance de 5 fr. par hectolitre, sur la tranche de rendement à l'hectare comprise :

a) Entre 51 et 80 hectolitres, dans les exploitations dont la récolte globale dépasse 25.000 hectolitres ;

b) Entre 81 et 100 hectolitres, dans les exploitations dont la récolte globale dépasse 2.000 hectolitres.

Exonérations

3° Toutefois, les redevances susdites ne sont appliquées qu'aux exploitations dont le rendement moyen au cours des trois années précédentes a dépassé 50 hectolitres à l'hectare.

Payement des redevances

4° Ces redevances, dues par le déclarant, sont exigibles en deux fois, par parties égales, les 31 mars et 30 septembre qui suivent la date de la déclaration de récolte ;

5° Les mesures de blocage prévues à l'article 68 sont suspensives du payement des redevances afférentes à la quantité de récolte bloquée.

(à suivre)

ne sont nullement piqués et se sont stabilisés, limpides, excellents au palais. Au-dessus de 1 gramme, malheureusement, les vins présentent le tableau des vins disposés à la tourne et on ne peut dire qu'ils ont gardé toutes leurs qualités marchandes. Je ferai, cependant, exception pour un vin des Corbières qui atteint 1 gr. 20 d'acidité volatile, mais titre 12° d'alcool.

Quoique le décret du 28 juin ne vous donne pas toutes satisfactions au point de vue technique, il faut reconnaître qu'il apporte un progrès dans la répression de la vente des vins indésirables.

Pour son application, il est nécessaire de faire une mise au point dans l'esprit et à la lettre, la chose est d'autant plus nécessaire que les interprétations données jusqu'à maintenant sont erronées.

En résumé, le décret du 28 juin, en ce qui concerne l'acidité volatile, peut s'exprimer ainsi :

Article premier, § 3. — Les producteurs et négociants en gros ne peuvent vendre un vin ayant plus de 1 gr. 20 d'acidité volatile en acide sulfurique par litre, quelle que soit la maladie ou la cause qui l'a formée. Cependant, il pourra y avoir des dérogations par arrêté, si c'est nécessaire, sans que le maximum d'acidité volatile soit supérieur à 1 gr. 50.

Pour les détaillants, les vins seront impropres suivant les termes des paragraphes 4 et 5, à savoir :

§ 4. — *a*) Piqués à la dégustation ;
b) Acidité volatile supérieure à 1 gr. 50.

§ 5. — A moins de 0,75 d'acide tartrique exprimée en bitartrate de potasse.
A deux des trois caractères suivants :
a) Acidité volatile supérieure à 1,50 ;
b) Teneur en acide tartrique inférieure à 1,25 ;
c) Teneur en amoniaque supérieure à 0,020.

Il résulte de ce décret que le producteur devra s'attacher à faire un vin exempt d'altération, les conditions du rejet étant limitées au maximum de 1 gr. 20 d'acidité volatile ; la nature de la maladie et la dégustation ne pourront intervenir pour faire accepter les vins qui auront dépassé ce taux limite.

Le paragraphe 4 peut prêter à confusion, car si l'on s'en tient à *a*, la dégustation seule suffirait à rejeter un vin piqué, et de ce fait *b* avec sa limite de 1 gr. 50 pour les vins atteints uniquement d'acescence serait sans raison.

Il est certain, du reste, que l'élimination d'un vin par une simple dégustation serait en contradiction avec l'esprit du décret, qui a voulu donner aux détaillants plus de latitude dans la conservation des vins.

Il est à remarquer que, pour le détaillant le maximum d'acidité volatile de 1 gr. 80 qui rendait, quelle que soit la cause, les vins impropres, n'est pas mentionné, et les vins atteints d'une maladie autre que l'acescence devront avoir les conditions du paragraphe 5 pour être rejetés.

La circulaire n° 146 de M. le Ministre de l'Agriculture donne tous apaisements aux producteurs de bonne foi, en n'ordonnant l'application stricte du décret qu'à partir du 15 novembre 1938.

E. Bouffard.

MI-AOUT 1938 DANS L'YONNE

A pareille époque, l'an dernier, nous écrivions : Aurons-nous des orages cet été ? Cette année, nous sommes servis. Après des chaleurs torrides en juillet, chaque canton a été abondamment arrosé au moins deux fois par semaine dans la première quinzaine d'août. La moisson des blés est seule achevée. On hésite à couper les avoines mouillées, et les moyettes de gerbes noircissent en attendant plusieurs journées consécutives de soleil.

La crise de sécheresse est donc conjurée. On s'est aperçu du reste que la gelée avait fait plus de mal que la sécheresse, aussi bien aux prairies qu'aux arbres fruitiers.

La demi-récolte de foin sera en partie compensée par les secondes coupes et surtout par les plantes-racines et les maïs-fourrage qu'on a semé en abondance.

L'élevage ne serait donc plus en mauvaise posture s'il n'y avait la fièvre aphteuse qui a fait supprimer toutes les foires, tous les concours agricoles et même les courses de chevaux !

Bien qu'un peu en retard, la vigne était belle jusqu'au début d'août, mais les orages ont favorisé le mildiou et l'oïdium.

Seul l'orgueilleux Noah résiste aux maladies. Son prix au détail est de 1 fr. 75 le litre.

Le raisin le plus précoce est Perle de Csaba. Un pied portant deux magnifiques raisins reçut, le 10 août, la visite d'un viticulteur algérien. On décida d'attendre au 15 août pour le cueillir. Mais le 13 juin, des dizaines de guêpes avaient vidé tous les grains ! C'est un symbole de maturité, 13 août en Basse-Bourgogne, soit trois semaines avant le chasselas à même exposition. Dans l'intervalle il y aura un hybride Seibel blanc à petit grain.

Les guêpes sont d'autant plus voraces que les fruits sont plus rares. Dans certaines communes, les habitants doivent signaler leurs nids au garde-champêtre chargé de les détruire.

***

Quant au noble cépage tardif Pinot blanc Chardonnay dit Beaunois, il donne le vin de Chablis. Mais on ne paraît pas encore fixé sur les sites ayant droit à l'appellation. Un éminent professeur de Géologie a été chargé de délimiter exactement les affleurements du Kiméridien ou Kimméridjen, nom d'origine anglaise appliqué à l'étage du jurassique supérieur sis entre le séquanien et le port landien. Tous ces étages sont calcaires, mais le Kiméridien plus marneux, plus fertile, plus phosphaté.

Ses limites inférieure et supérieure sont assez indécises et subordonnées surtout à la présence d'une petite huître en forme de virgule : (*ostrea virgula*) un peu plus grosse que l'ongle. Et c'est cette virgule qui authentiquera le certificat de noblesse du vin !



Il ne faut pas croire du reste que la richesse d'un vin entraîne celle des habitants. Le canton de Chablis se dépeuple comme les autres. Il comptait

6.300 habitants en 1908. Le recensement de 1936 n'en accuse plus que 5.000 à peine.

La capitale, Chablis, avait encore 2.000 habitants avant la guerre. Elle n'en compte plus que 1.830 aujourd'hui.

Et ce sont surtout les jeunes qui s'en vont, au point que la commune de Milly a supprimé son école !

La gelée et la grêle se sont fait sentir encore cette année. Les orages ont même entraîné la terre des coteaux. Les maladies vont diminuer encore ce qui reste de récolte. Un bon vin n'est jamais trop cher, mais qui pourra le payer ?



Il faut donc se montrer tolérant pour les cépages qui donnent tout de même une boisson plus corsée que l'eau du seau.

Comme l'exprime le poête d'Appoigny, Jules Guyot, à propos du Noah :

Y nous a bin des fois rendu de grands services
Quand y avait du mildiou et de la cochyliss
On était sûr avec lui d'aller en vendanges
Car y a tous les ans des raisins sur les pampres
Oh ! c'est bin entendu, y n' faisait pas bon vin
Il n'a jamais été le favori d' Flandin !
On dit que, tout petit, s'il voulait le goûter,
Ça le rendait malade, rien que de fleurer
Nout ! Noah !

Gurgy-sur-Yonne, 15 août 1938. Pierre LARUE.

INFLUENCE DE LA DATE DES VENDANGES SUR LA QUALITÉ DES VINS D'ARAMON

On parle trop souvent de la médiocre qualité, notamment de la faiblesse du degré alcoolique des vins d'aramon de plaine. Celle-ci est le plus souvent due à la trop grande hâte du vigneron à rentrer sa récolte. La difficulté de se procurer la main-d'œuvre indispensable pour vendanger dans un temps relativement court, la crainte de pertes, du fait de la pourriture et des pluies d'automne, l'incitent trop souvent à commencer beaucoup trop tôt les vendanges de ces vignobles à grand rendement. C'est toujours une grave faute, souvent préjudiciable au récoltant, dont les premiers vins sont loin d'atteindre le titre alcoolique minimum exigé aujourd'hui.

Pour le montrer, j'ai entrepris cette année de suivre pendant une période assez longue (du 26 août au 20 octobre) la composition des raisins d'une même vigne.

Le tableau ci-joint reproduit les analyses de ces moûts d'aramon de plaine,

Dates	Acidité sulfurique	Alcool théorique
26 août	11,2	6,3
29 août	10,91	6,4
2 septembre	8,82	6,8

5 septembre	8,67	6,94
9 septembre	6,86	7,82
12 septembre	6,80	8
16 septembre	6,37	9,4
19 septembre	6,32	9,8
23 septembre	6,27	10,6
26 septembre	5,23	11,05
30 septembre	4,90	11,35
Pluie orageuse le 4 octobre.		
5 octobre	5,88	9,47
12-13 *octobre*	*Temps pluvieux.*	

Averses. Le 14, à 4 heures, pluie abondante ; à partir de 7 heures, temps beau avec mistral léger toute la journée.

15 octobre	4,66	10,1
20 octobre	4,90	9,5

Tous ces échantillons ont été prélevés dans la même parcelle, dans la même rangée de vignes, tous exposés au-midi ; à l'abri de toute poussière de la route et à la même heure (7 heures). L'analyse a été effectuée aussitôt. Les résultats précédents nous permettent de faire les constatations suivantes :

1° L'acidité totale sulfurique diminue progressivement et suit l'augmentation de la densité et des sucres totaux ;

2° Nous devons faire observer qu'un déséquilibre complet s'est produit après la période de pluies des 2, 3, 4 octobre, surtout après l'averse du 5 qui a duré 7 heures consécutives. Les 12 et 13 ont été également des journées pluvieuses ; l'analyse du 15 nous a donné des chiffres supérieurs à celle pratiquée après la pluie du 5. Nous avons arrêté au 20 octobre nos recherches, les échantillons de raisins du 15 gorgés d'eau, étant prêts à éclater.

Conclusions — L'aramon de plaine non arrosée, ayant de 15 à 20 ans de greffage, doit obligatoirement se vendanger avant la période des pluies, quand l'analyse des sucres permet de constater l'équivalence approximative du levulose et du glucose, avec un chiffre d'alcool théorique supérieur à 10°.

Annales des falsifications 1938.

E. ALEXIS.

QUESTIONS DIVERSES

Carburant forestier et charbon de bois.

Le développement, en France, du carburant forestier, tant souhaitable pour diverses raisons, dépend dans une large mesure, à la production du charbon de bois.

On admet aujourd'hui d'une façon générale que les gazogènes à bois doivent être employés seulement dans les installations fixes, pour lesquelles la question d'encombrement est tout à fait secondaire et que, pour la traction, seuls conviennent vraiment les gazogènes à charbon de bois.

Le charbon de bois est donc le combustible national qui devra tenter de lutter contre l'essence ou mieux contre le gas oil, en ce qui touche

les véhicules. On sait que cette lutte n'a été rendue possible que par les lourds impôts qui frappent actuellement les combustibles liquides.

Le charbon de bois doit se substituer partiellement au gas oil et non à l'essence, car son rôle semble devoir se limiter aux poids lourds. Il ne faut pas songer, par son concours, à faire fonctionner tous les véhicules qui circulent en France ; d'après les études du maréchal Pétain, la forêt française peut alimenter, en temps normal, 100.000 camions ; en cas de nécessité, ce chiffre pourrait être doublé. Il semblerait donc complètement anormal que des voitures de tourisme adoptent le gaz pauvre avec tous les inconvénients qui lui sont inhérents, quand des poids lourds circuleraient à l'essence ou au mazout.

On sait que nombreux sont les gazogènes complètement au point, tant pour la production du gaz que pour son épuration, qui s'alimentent au charbon de bois, mais tous exigent que ce charbon de bois remplisse certaines conditions pour donner les résultats attendus.

Il faut que le produit de la carbonisation du bois ne renferme qu'une faible proportion de cendres et que celle des matières volatiles ne dépasse pas 6 à 7 pour 100 ; il faut qu'il ne contienne pas de poussière et que le degré d'humidité soit le plus bas possible ; il faut surtout qu'il ait une régularité parfaite de composition.

C'est pour cela que les charbons de bois obtenus avec l'ancien procédé des meules en terre doivent être proscrits ; car, malgré toute l'habileté des charbonniers, ils ne peuvent avoir la régularité dont il vient d'être question ; ils risquent, en outre, de contenir des matières terreuses et de renfermer beaucoup d'eau par temps pluvieux.

Nous avons, il est vrai, le charbon de bois épuré, obtenu industriellement dans des usines visant surtout la production d'alcool méthylique et d'acide acétique, et qui est de qualité excellente ; mais la production en est limitée par le marché même des produits volatils. Il ne faut y compter que pour un tonnage qui est loin de satisfaire les possibilités forestières.

C'est donc à un moyen terme qu'il faut avoir recours ; divers types de fours à carboniser le bois sont d'ailleurs déjà imaginés dans ce but ; ils permettent le travail en forêt avec une mobilité presque égale à celle de la meule et donnent des charbons qu'on peut mettre en parallèle avec ceux provenant des usines ; à condition, bien entendu, qu'on traite chaque essence de bois comme elle le demande et qu'on prenne les précautions voulues pour le calibrage et le dépoussiérage ainsi que pour la protection contre l'humidité. C'est avec la carbonisation rationnelle du bois qu'on arrivera à faire multiplier les véhicules à gazogène.

Un écueil contre lequel il faut se mettre en garde réside dans l'aggloméré de charbon de bois, tout attrayant qu'il puisse paraître à première vue ; il fait disparaître, en effet, les principaux défauts du charbon de bois : la friabilité, l'encombrement et l'hydrophilie ; et, correctement fabriqué, il donne toute satisfaction dans n'importe quel gazogène. Mais un point cependant essentiel semble être oublié par les partisans de ce comprimé, c'est son prix de revient.

Il ne faut pas perdre de vue que le gaz pauvre ne présente quelque intérêt pour l'usager qu'autant qu'il amène une économie appréciable sur les combustibles liquides ; sans cela personne ne se souciera d'utiliser des moyens qui, malgré tout, présentent des inconvénients qui leur

sont propres. Il faut absolument que ces inconvénients soient compensés et bien au delà.

L'expérience fut d'ailleurs tentée, il y a quelques années, avec la *carbonite,* petit ovoïde obtenu en agglomérant du charbon de bois pulvérisé avec le goudron de carbonisation et en recuisant le mélange. Ce combustible, excellent sous tous les rapports, convenait parfaitement aux gazogènes ; néanmoins, en peu de temps, il fut complètement abandonné par les consommateurs, car justement son prix ne laissait aucune différence sur la marche à l'essence. Des tentatives pourraient cependant être faites, dans cet ordre d'idée, avec les poussières des charbons de bois, dont on ne sait que faire aujourd'hui et qui amèneraient sans doute un aggloméré à prix acceptable.

Des recherches ont également été faites pour découvrir un produit qui ait les avantages à la fois du bois et du charbon de bois, en évitant, en partie au moins, leurs inconvénients respectifs. M. le professeur G. Dupont croit y être arrivé avec un bois torréfié sous conditions déterminées, auquel il a donné le nom de *charbon roux.* Ayant constaté que, jusqu'à 300°, les dégagements de la carbonisation du bois consistaient essentiellement en eau et en air inclus dans les pores de la matière première, il ne dépasse pas cette température dans ses appareils et en retire un produit qu'il prétend idéal pour les gazogènes. Nous y reviendrons dans une note s'y rapportant exclusivement.

V. C.

La production de l'alcool

(Décret du 17 juin 1938)

La loi du 31 mars 1933 a limité à 2.300.000 hectolitres le volume d'alcool de betteraves susceptible d'être acquis par l'Etat à parité des cours du sucre. Ce contingent a été attribué à raison de 90 pour 100 aux usines ayant fonctionné au cours des campagnes 1927-1928 à 1932-1933, le solde de 10 p. 100 étant réparti entre les usines construites ou en cours de construction au 17 janvier 1933 et n'ayant pas travaillé normalement au cours de la campagne 1932-1933 et les usines ayant travaillé à partir de la campagne 1933-1934.

L'alcool produit en excédent de ces 2.300.000 hectolitres doit être, aux termes de la loi, payé aux distillateurs sur la base du prix de cession à la carburation, ce qui ne laisse qu'un prix dérisoire pour la matière première.

Il convient de noter cependant que la loi de Finances du 31 décembre 1937 a prévu, en son article 22, que l'alcool de betteraves excédentaire serait payé au cours des campagnes 1938-1939 et 1939-1940 en incluant le montant de la taxe sur les combustibles liquides. Cette mesure constituait une amélioration très sensible, mais insuffisante, du prix d'achat de l'alcool de betteraves excédentaire.

D'autre part, depuis 1933, le décret du 31 juillet 1935 a fixé les prix et les quantités d'alcool de diverses origines à acquérir par le Service des Alcools à :

600.000 hl. pour l'alcool de mélasses.
28.000 hl. pour l'alcool de grains et synthèse.
325.000 hl. pour l'alcool de vin.
300.000 hl. pour l'alcool de marc de raisin.
25.000 hl. pour l'alcool de cidres et poirés.
300.000 hl. pour l'alcool de pommes et poires.

Le prix d'achat de ces alcools était respectivement, par rapport au prix d'achat de l'alcool de betteraves du contingent, de :

Alcool de mélasse : 0.68 ; alcool de grains : 0.60 ; alcool de vins : 2.55, puis 2.70 ; alcool de pommes : 2.20 ; alcool de marcs de raisin : 1.60 ; alcool de cidres et poirés : 2.55.

Enfin, ce même décret instituait en son article 50, un compte spécial dans les écritures du Service des Alcools, pour retracer des opérations destinées à résorber les excédents de récoltes viticoles et à financer les arrachages de vignes. Ce compte était en outre doté de ressources spéciales et permanentes.

Le décret du 17 juin 1938 complète les dispositions précédentes et constitue une étape nouvelle à la fois dans une politique nationale des carburants et dans une politique agricole d'équilibre.

En effet, ce qui frappe au premier abord dans la liste limitative des alcools achetés par le Service des Alcools en application du décret du 30 juillet 1935, c'est que ceux susceptibles de provenir de produits agricoles fort importants, comme le blé et la pomme de terre par exemple n'y sont pas compris.

D'autre part, l'époque à laquelle est intervenue la loi du 31 mars 1933 (contingentement sur la base d'années de production comprises entre 1937 et 1932) a injustement pénalisé de nombreux planteurs des régions dévastées par la guerre et qui n'avaient pu reconstituer en temps utile leur culture betteravière.

Enfin, signalons un fait nouveau d'importance capitale au point de vue économique : l'alcool carburant, qui était autrefois subi par les utilisateurs d'essence, est actuellement réclamé, par ces mêmes utilisateurs, en raison des progrès techniques réalisés dans l'industrie automobile où l'on s'est aperçu que l'alcool était un excellent antidétonant permettant des taux de compression plus élevés.

Ajoutons pour terminer que nos importations d'essence atteignent annuellement environ 7.000.000 de tonnes représentant une valeur de 3 milliards de francs.

Le décret du 17 juillet prévoit la production d'une quantité annuelle globale de 1.250.000 hectolitres d'alcool pendant dix ans et se répartissant comme suit :

Alcool de grains : 700.000 hectolitres.

Alcool de betteraves : 330.000 hectolitres.

Alcools divers : 220.000 hectolitres.

La fabrication de 700.000 hectolitres d'alcool de grains doit permettre la résorption de plus de 2.000.000 de quintaux de blé.

Pour donner à cette mesure sa pleine efficacité, il est prévu que le contingent afférent à une campagne déterminée pourra être mis en fabrication dans les trois mois qui précéderont cette campagne, en vue d'accélérer la liquidation des blés reportés à la veille d'une campagne excédentaire.

Le contingent d'alcool de betteraves de 330.000 hectolitres se divise en deux parties :

1° Un contingent de 130.000 hectolitres acquis par la régie commerciale des alcools à la parité du prix du sucre, et destiné soit à des régions de la zone dévastée ayant incomplètement reconstitué leur culture betteravière, soit à des régions qui ne pratiquent pas actuellement la culture de la betterave industrielle, mais qui sont placés dans des conditions intéressantes pour la défense nationale.

2° Un contingent de 200.000 hectolitres acquis par la régie commerciale des alcools aux trois quarts seulement du prix de l'alcool de betteraves du contingent normal. Le prix des betteraves servant à la fabrication de cet alcool est déterminé par l'article 4 de l'accord signé le 1er juillet 1937 entre producteurs et utilisateurs de betteraves industrielles.

Ce contingent de 200.000 hectolitres est destiné à permettre la fabrication intégrale des 2.300.000 hectolitres prévus par la loi du 31 mars 1933. En effet, si pour la première fois depuis la réglementation de la production de l'alcool de betteraves ce contingent n'a pu être atteint au cours de la dernière campagne, il faut en rechercher la raison dans le fait que le prix de l'alcool excédentaire était trop bas pour permettre une rémunération de la livraison de betteraves excédentaires.

Une quantité de 220.000 hectolitres d'alcool enfin est susceptible d'être produite par la mise en œuvre de produits agricoles autres que la betterave et les céréales, la pomme de terre par exemple.

La gestion de ces nouveaux achats d'alcool est réalisée grâce à la création de deux comptes spéciaux dans les écritures de la régie commerciale des alcools, d'une part le compte A pour l'alcool de grain, d'autre part le compte B pour les alcools provenant d'excédents de récoltes métropolitaines de fruits, racines et tubercules.

L'équilibre financier du système a été réalisé par l'affectation à ces comptes spéciaux de recettes déterminées : d'une part le produit d'une taxe spéciale à l'importation de certains produits agricoles, d'autre part, le produit d'une surtaxe spéciale frappant les produits pétroliers.

La répartition de ces ressources est assurée entre les comptes A et B avec priorité toutefois pour le compte B, le compte A devant être crédité d'autre part d'une subvention annuelle de l'Office national interprofessionnel du blé de 50 millions au minimum.

Telle est, dans ses grandes lignes, l'économie de ce décret qui comprend d'autre part une disposition ayant pour objet de garantir aux agriculteurs des prix de vente en rapport avec les prix d'acquisition des alcools issus de leurs produits.

PARTIE OFFICIELLE

Circulaire n° 146 aux agents de la répression des fraudes pour l'application du décret du 28 juin 1938

27 juillet 1938 (*J. O.* du 30)

Le décret du 28 juin 1938 modifie sur quelques points celui du 19 août 1921 relatif aux vins et aux eaux-de-vie, déjà modifié par les décrets du 15 août 1925, 1er février 1930, 9 septembre 1934, 31 août 1937, et il en précise le sens sur certains autres.

Vins impropres à la consommation

Une première modification du décret consiste à donner une définition plus stricte des caractères chimiques qui font considérer les vins comme malades et notamment comme atteints par la maladie de la piqûre, mais tandis que les décrets antérieurs ne faisaient aucune distinction à ce sujet suivant l'endroit où les vins étaient détenus, le nouveau texte indique un chiffre différent suivant que les vins sont détenus en vue de la vente par les producteurs et négociants en gros et ceux qui sont détenus par les détaillants. Cette distinction est toute naturelle, car entre le moment où le vin est produit et celui où il est livré à la consommation par l'intermédiaire des détaillants, son acidité volatile est sujette à augmenter sensiblement.

Le nouveau décret innove sur un autre point en ce que, pour les vins détenus par les producteurs ou les négociants, il prévoit que des arrêtés ministériels pourront, pour des vins d'origine déterminée ou dans certaines années, fixer un chiffre d'acidité volatile maximum différent de celui nouvellement admis.

Les nouvelles dispositions ne peuvent évidemment pas s'appliquer à des vins en cours de transport au moment de la parution du décret, puisque ces dispositions étaient ignorées à ce moment des expéditeurs ; que les récentes dispositions susvisées ne doivent être appliquées aux vins de la dernière récolte et des récoltes antérieures qu'avec une certaine circonspection ; en conséquence : stricte application de l'article 1er du nouveau décret, à partir du 15 novembre 1938.

Définition des vins doux naturels

Une seconde modification du décret fixe la limite minima de la proportion d'alcool qu'il est indispensable d'utiliser dans la préparation des vins doux naturels, mais il ne change en rien la limite maxima actuelle ; cette disposition a uniquement pour but de coordonner les textes pris en application de la loi du 1er août 1905 avec d'autres, pris précédemment par voie de décret-loi, au point de vue des

contributions indirectes, les dispositions visant les vins doux naturels n'étant pas en somme nouvelles ; il n'y a pas lieu à ce sujet de prévoir le délai d'application.

Caractères spécifiques des spiritueux rectifiés

Enfin, une troisième modification précise les caractères spécifiques des spiritueux rectifiés dont il est fait mention au dernier paragraphe de l'article 6 du décret du 19 août 1921.

La définition des eaux-de-vie rectifiées est surtout basée sur des considérations d'ordre chimique, puisque les spiritueux renfermant moins de 280 grammes d'impuretés volatiles par hectolitre doivent être considérés dorénavant comme spiritueux rectifiés, mais devront également être considérés comme tels les spiritueux qui renfermeraient une quantité d'éléments volatils supérieure à ce chiffre, mais qui ne présenteraient plus les caractères spécifiques des eaux-de-vie naturelles. Sur ce point, le nouveau décret n'apporte, en somme, aucune innovation, il ne fait que donner des précisions aux laboratoires qui, jusqu'ici, admettaient le plus souvent ce chiffre de 280 grammes d'impuretés, comme constituant la limite entre les spiritueux rectifiés et ceux continuant à être considérés comme eaux-de-vie naturelles.

Sur ce point, le décret doit être considéré comme immédiatement applicable.

POUR LES VENDANGES - PRATIQUES AUTORISÉES

(*Rectificatif*)

Dans le n° 34 du 21 août 1938, page 171, dernière ligne au lieu de « l'addition de sulfate d'ammoniaque cristallisé pur », lire « l'addition de *phosphate* d'ammoniaque cristallisé pur ».

Dans le n° 34 du 21 août 1938, page 172, paragraphe 2° : « **vins doux naturels** », au lieu de « les moûts..... provenant pour les trois quarts », lire : « les moûts.... provenant pour les *neuf dixièmes...* ».

(*Décret du 28 juin 1938*).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La propagande pour le vin. — Avignon — Béziers — Montpellier.

La VIme Fête nationale des vins s'est déroulée en Avignon, avec l'éclat que l'on connaît. Un nouveau pas est franchi chaque année, si bien que cette Fête est devenue une vaste tribune où la glorification du vin permet au Président du Conseil et au Président de la République de faire entendre non seulement aux Français eux-mêmes, mais encore aux habitants et aux gouvernements des autres pays, la voix de la France immortelle et pacifique.

Aussi, *l'Association de propagande pour le vin,* reconnue d'utilité publique, dont le siège est à Béziers, qui s'honore d'être la doyenne des associations de propagande, a-t-elle quelque raison de s'énorgueillir du chemin parcouru et des résultats obtenus depuis sa création, il y a douze ans, par le Comice agricole de Béziers.

L'Association de propagande pour le vin, présidée alors par notre regretté André Nougaret, a prouvé le mouvement en marchant. Les premiers résultats obtenus parurent si pleins de promesses qu'ils permirent à MM. Barthe et Maurice Sarraut d'obtenir du Parlement la création, en 1932, du Comité national de Propagande en faveur du vin, rattaché au Ministère de l'Agriculture.

Comité national et Association de propagande pour le vin travaillent en parfaite collaboration pour le triomphe d'une même cause.

Mais c'est à M. Barthe, président du Comité national, que revient l'honneur d'avoir réalisé l'union de toutes les régions et la Fête nationale du vin à laquelle assiste chaque année, le Président de la République.

Participation de l'Hérault. — La Fête nationale du vin en 1939, sera donnée à Béziers et à Montpellier. Pour la préparer, les vignerons de l'Hérault se rendirent nombreux en Avignon.

L'Association de propagande pour le vin a présenté :

1° La délégation costumée qui tint sa place avec dignité et élégance au milieu de toutes les délégations régionales. Elle comprenait des groupes de l'Escolo Trencavel de Béziers, de l'Escolo del Sarret d'Agde et del Clapas de Montpellier.

2° Le Bœuf de Mèze et le Chœur des Arênes qui furent très remarqués, comme on va le voir.

Le Président de la République et le Président du Conseil regardaient en effet se dérouler le cortège, pensant encore aux graves questions qui les préoccupent et qu'ils avaient traitées dans leur remarquable discours... quand, subitement, leur regard fut attiré par une chose étonnante et imprévue qui s'avançait dans le cortège.. et leur visage s'éclaira subitement d'un rire franc et joyeux... Le Bœuf de Mèze arrivait.

Il fallut leur donner des explications sur l'origine de cet animal allégorique qui, depuis plusieurs siècles, a sa place dans nos fêtes méridionales.

Mais bientôt un groupe imposant s'approche ; c'est le cœur des Arênes de Béziers, costumé en vignerons. Nos chanteurs marchent en bon ordre, les uns portant la masse sur l'épaule, les autres les sémaillers. Deux sont armés de pancartes de l'Association de propagande pour le vin surmontées du taureau légendaire, avec l'inscription : *Le vin donne la force.*

Sur un signe de leur chef si apprécié, M. Roquefort, le Chœur a chanté devant le Président de la République, et sur la demande du Comité des Fêtes, l'Hymne au vin du Midi, qui fut fort applaudi.

L'Orphéon de Bédarieux eut aussi son succès mérité.

La journée des blondes. — La Fête du vin est féconde en surprises. N'en est-ce pas une, en effet, que d'assister au succès des blondes, dans ce Midi brûlant où régnait depuis toujours les brunes piquantes ?

Dès le matin, la fanfare des Chasseurs alpins nous éveilla en jouant : Auprès de ma blonde, il fait bon dormir.

Dans le cortège, la Reine Jeanne, une charmante héraultaise, était d'un blond chaud et agréable, et si la Reine de Montpellier, Mlle Yvonne Théron, était une belle brune, celle de Béziers, capitale du vin, Mlle Josette Charlemagne, — l'Impératrice du vin, devrions-nous dire — était une jolie blonde, rayonnante du charme de ses 16 ans.

Qu'il nous soit permis de remercier ici Mme Tiffy, Conservatrice adjointe du Musée du Vieux Biterrois, d'avoir bien voulu la parer de riches costumes du bon vieux temps et de bijoux précieux.

L'Etendard des vins de France est à l'Association de propagande pour le vin. Il sera déposé prochainement au Musée du vin, créé à Béziers par M. Biscaye, qui sera inauguré l'année prochaine, par le Président de la République.

Béziers est donc le point de départ de la Fête nationale des vins 1939. Montpellier et les groupements du département rivaliseront avec elle d'entrain et de cordialité pour donner à la manifestation un éclat jamais égalé.

L'Hérault se prépare donc à chanter le vin, — hier Pinard de la Victoire —, aujourd'hui boisson populaire nationale qui doit figurer, comme le bon pain, sur toutes les tables de notre Pays.

A. P. V.

École régionale d'agriculture d'Ondes. — *Concours d'admission et des Bourses.* — Le Concours d'admission et des bourses aura lieu à Toulouse (Préfecture) le lundi 12 Septembre. Le registre des inscriptions sera clos le samedi 10 septembre.

Il est rappelé que les candidats ne sollicitant pas de bourse, pourvus du Certificat d'études primaires ou de titres universitaires au moins équivalents peuvent être admis sans concours jusqu'à concurrence des places disponibles. Les inscriptions seront reçues jusqu'au début de la scolarité qui s'ouvrira le 1er octobre.

Pour programme complet, demandes de renseignements et inscriptions s'adresser au Directeur de l'Ecole régionale d'agriculture à Ondes (Haute-Garonne).

BIBLIOGRAPHIE

J. Mahoux, Directeur des Services agricoles de l'Hérault. — **Guide du tailleur d'arbres Fruitiers.**

M. Mahoux, Directeur des Services agricoles du département de l'Hérault dont la compétence en matière d'arboriculture fruitière est de notoriété reconnue par tous les spécialistes, a bien voulu donner la primeur de son manuel de taille d'arbres fruitiers, à la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault. Cette Société s'est chargée d'en assurer l'édition

Ce manuel est schématique et compréhensible. C'est un livre de travail pratique : il peut être emporté au verger, pendant les opérations de la taille. C'est un véritable service rendu aux professionnels, aux amateurs, aux débutants. Aux professionnels et amateurs qui pourront contrôler leur technique, aux apprentis et débutants qui pourront y puiser les connaissances de la taille des arbres fruitiers, sur des démonstrations simples ne permettant plus aucun doute de subsister.

Pour recevoir un exemplaire, adresser la somme de 3frs 35 au secrétariat de la Société d'Horticulture, 16, rue de la République, à Montpellier.

A. Rouilly et L. Salleron. — **Guide fiscal de l'Agriculteur** : Comment déclarer, Comment réclamer. Application de la loi de finances 1938, *Le forfait* et la déclaration du bénéfice réel dans les bénéfices agricoles. — Un volume in-16, avec couverture illustrée. Le volume : prix 9 francs. — Ernest Flammarion, éditeur, 26, rue Racine, Paris.

Excellent opuscule grâce auquel les agriculteurs connaitront exactement leurs droits et leurs obligations, non seulement pour l'impôt sur les bénéfices agricoles, mais encore pour l'impôt foncier, l'impôt sur le revenu, les déductions et réductions pour charges de famille, etc..., etc... Payer les impôts qu'on doit est bien, mais il est absurde de payer ceux qu'on ne doit pas.

MM. Septembre et Lepoivre. — **Le gaz des forêts**, carburants forestiers, gazogènes. — Cet ouvrage traite de l'ensemble des applications possibles du gaz de bois et de charbon de bois à la production d'énergie mécanique ? Les auteurs partent, en conséquence des combustibles forestiers eux mêmes, pour arriver au moteur en passant par le gazogène et ses accessoires. Ils se sont attachés surtout à l'aspect pratique de la question qui, à la vérité est assez complexe. Leur exposé est simple, clair, impartial. Mais cela ne les a pas empêchés de fournir des indications d'ordre technique ou ceux qui désirent se rendre un compte exact de ce qui passe dans les transformations que subit la substance forestière depuis son entrée dans le gazogène jusqu'à l'échappement du moteur, trouveront un peu plus même que les éléments strictement indispensables. Ainsi, ils n'ont pas hésité à reproduire in-extenso, d'accord avec les industriels intéressés, divers bulletins d'essais délivrés par la Station Centrale d'essais de machines, pour montrer avec quelles précautions dans lesquelles s'accomplissent de semblables transformations.

« L'exposé, très nettement divisé en chapitres relatifs au gaz de gazogène, au bois, au charbon de bois et aux combustibles végétaux divers, au principe des gazogènes et de leurs accessoires (refroidisseurs, épurateurs, mélangeurs , aux types les plus connus des gazogènes actuels, aux moteurs à gaz (ce qu'ils sont et ce qu'ils devraient être), à leur adaptation aux véhicules et à leur fonctionnement, enfin aux dispositions légales intéressant les véhicules à gazogène, est complété par une note technique relative à la thermodynamique du moteur à explosions, avec application à la marche au gazogène.

« L'ouvrage de MM. Septembre et Lepoivre constitue donc par lui-même, un recueil complet de ce qui concerne la production et l'utilisation du gaz des Forêts. C'est une mise au point, parfaitement accessible à tous, d'un vaste ensemble de travaux disséminés et trop souvent réservés aux seuls spécialistes.

Ceux qui liront ce petit livre acquéront, en quelques heures, une vue d'ensemble très nette des conditions normales d'emploi des combustibles forestiers. C'est un résultat qu'on ne saurait sous-estimer ».

(*Extrait d'une communication de M. le professeur Coupan, à l'Académie d'Agriculture*).

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

HÉRAULT. — **Montpellier.** — 9°5 à 11°, 165 à 173 fr.

Marché peu animé, où ne se traitent que quelques rares affaires portant sur des petites quantités. Tendance hésitante. Pas de vente sur souches.

GARD. — **Nîmes.** — Vins, 8°5 à 11°, 163 à 173 : 11° et au-dessus, 173 à 178 fr.

Vins de café : pas d'affaires.

Vin blanc et rosé, pas d'affaires.

Le marché ne s'était pas tenu lundi dernier à cause de la fête du 15 août.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Coopérative Montpezat, 3 000 hl., 10°, 170 fr. ; Coopérative Fons, 1.500 hl., 10°, 170 fr. ; Coopérative St-Théodorit, 300 hl. 10°, 175 fr.

La lourdeur de la tendance provient en grande partie des coopératives qui sont dans l'obligation de liquider leurs stocks avant la fin de la campagne.

Sète. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers — Marché calme, sans affaires, demande très réduite, aucune affaire sur souches. Les vendanges seront en retard sur la date normale.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18 fr. à 16 fr. 75 ; 10°5 à 12°, 16 à 15 fr.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 9° à 12° ; 160 à 178 frs.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 10° à 12°, 16,75 à 14 fr. 75.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Il faut payer les 9°, 160/162 fr., les 10°, 165/168 fr., les 11°, 170/172, les 12°, 178/180 fr. Sur souches, 15 à 15 fr 50.

En réalité, il n'y a aucune affaire importante à signaler. Le marché est totalement dépourvu d'activité.

Les apparences de récolte dans les Pyrénées-Orientales sont généralement estimées à 3, 5 ou 4 millions d'hl.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vins rouges 9°5, 17,50 à 18 fr. 50 ; vins rouges 10° à 10°5, 17 à 17 fr. 50 ; supérieur 11° à 13°, 15,50 à 16 fr. 50 ; blanc de blanc, 17,50 à 18 fr. 50 ; vins de café, 17,50 à 18 frs. 50.

Châteauneuf du Pape 1937, la pièce, 17,50 à 18 fr. 50.

Moyenne des vins de 9°5, 18 frs.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. — Vins rouges : Mâconnais, la pièce, 650 à 700 ; Mâconnais, 1res côtes, 750 à 800 ; Beaujolais, 2e choix, 800 à 850 ; Beaujolais 1er choix, à 950 à 1.100 ; Fleurie, 1er choix, 1.250 à 1.450 ;

Vins blancs : Mâconnais, 2me choix, 1.000 à 1.100 ; Mâconnais, 1res côtes, 1.100 à 1.250.

Eau-de-vie : Base 52°, l'hecto 550 à 600 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10°, 2me choix, 138 à 137 ; 11°, 1er et 2me choix, 140 à 134 ; 12°, 2me choix, suivant éloignement.

Blanc taché, affaires insuffisantes ; bloqués, 10 frs.

Oran. — Rouge et rosé, 11,50 à 11,25. La sécheresse paraît avoir fortement entamé les perspectives de récolte qui étaient fort belles la quinzaine dernière.

Tendance peu soutenue, les offres dépassant la demande.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — **Tartres**, 75 à 80 degrés bitartrate, 6 à 6 frs 50 le degré B. P. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 4,75 le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 5 fr. le degré A. T. Lies au-dessus, 7 fr. le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr.

Marché : Tendance calme.

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

(*Cotation du Syndicat agricole de Montpellier*). — Acide tartrique, au détail, le kgr. 22 fr., en fût de 50 kg., le kg., 20 fr. ; acide citrique, au détail, le kg. 21 fr., en fût de 50 kg, le kg., 20 fr. ; métabisulfite de potasse, au détail, le kg. 6 fr. 50, par 25 kg., le kg. 5 fr. 25, par 50 kg., le kg., 5 fr. 75, par 100 kg., le kg., 5 fr. 50 ; phosphate d'ammoniaque monoammonique, au détail. le kg. 7 fr. 00, par 100 kg., le kg. 6,50 ; tanin à l'alcool, le kg. 35 fr. ; mèches soufrées toile, le kg., 3 fr. ; bougies soufrées, par 50 kg., le kg., 4 fr. 50.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris : Halles Centrales, raisins d'Algérie, 350/400 ; du Maroc muscat, 300/400 ; du Midi blanc, 350/500, noir, 350/420.

Pujaut : Il a été apporté ; chasselas, 70.000 kilos, aux prix de 300/350 fr. Belle marchandise Vente active.

Gignac : Marché du 22 août. 1.000 kilos de Chasselas vendus 280/300 fr. Belle marchandise.

Marché du 23 août. — Apport, 2.000 kilos Chasselas, vendus de 285/310 fr. ; œillade, 280/290 fr. Marché très actif.

Plaissan : Apport ; 15.000 kilos, cours 320-345 fr., les 100 kilos Belle marchandise.

Villeneuve-les-Maguelonne : Apport ; 45.000 kilos, vendus de 300/320 fr. les 100 kg.. Belle marchandise. Marché bien approvisionné et nombreux acheteurs.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 14 août au samedi 20 août 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche ..	22.		23.	11.	3.	3.0	22.	16.	23.	13.	2.	10.
Lundi	20.	13.	22.	14.	trac.	trac.	22.	15.	19.	11.	0.	
Mardi.......	21.	17.	23.	16.	trac.	5.0	24.	12.	22.	14.	0.	trac.
Mercredi ...	21.	13.	24.	16.	trac.		25.	13.	23.	12.	3.	20.0
Jeudi.......	21.	10.	25.	15.	.0.		21.		22.	15.	trac.	
Vendredi ...	24.		29.	11.	0.		23.	9.	21.	8.	0.	
Samedi.....	24.	15.	21.	10.	trac.		27.	14.	20.	12.	trac.	2.0
Total ...					78.0	16.0					52.0	63.0
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	22.	14.	23.	11.	1.	1.0	22.	14.	23.	15.	2.	9.0
Lundi	21.	15.	21.	13.	7.		18.	14.	19.	13.	0.	
Mardi	24.	14.	25.	12.	trac.	trac.	25.	11.	22.	14.	0.	trac.
Mercredi....	24.	15.	26.	16.	trac.		25.	17.	24.	17.	0.	
Jeudi.......	23.	9.	27.	13.	0.		23.	9.	27.	12.	trac.	
Vendredi ...	25.	11.	30.	13.	0.		23.	9.	26.	14.	0.	
Samedi.....	23.	16.	29.	10.	trac			18.	22.	12.	trac.	
Total.. .					45.0	5.0					67.0	36.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..		14.	24.	14.	2.	1.0	22.	14.	26.	15.	4.	2.0
Lundi	17.	14.	20.	11.	trac.		20.	13.	21.	13.	0.	
Mardi.......	25.	8.	22.	12.	0.			12.	22.	11.	0.	
Mercredi....	25.	14.	27.	14.	0.			13.	27.	17.	0.	
Jeudi.......	26.	10.	28.	10.	0.		26.	11.	27.	15.	6.	
Vendredi ..	25.	10.	26.	16.	0.		23.		26.	16.	0.	
Samedi....	30.	18.	23.	8.	trac.			21.	23.		trac.	
Total ...					57.0	32.0					87 0	49.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	21.	14.	22.	9.	3.	140.0	26.	20.	30.	19.	0.	
Lundi	21.	13	22.	10.	7.		20.	17.	28.	17.	0.	
Mardi.......	26.	12.	25.	11.	0.		28.	16.	27.	14.	0.	
Mercredi ...		17.	30.	15.	trac.		28.	17.	30.	15.	0.	
Jeudi.......	23.	10.	23.	15.	trac.		28.	14.	34.	21.	0.	
Vendredi ..	25.	14.	28.	15.	0.		28.	16.	34.	14.	0.	
Samedi	23.	16.	24.	8.	trac.		29.	20.	29.	17.	trac.	
Total					34.0	190.0					5.0	7.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..	22.	15.	26.	13.	1.				33.	22.		
Lundi	18.	16.	22.	11.	16.				31.	24.		
Mardi.......	27.	16.	26.		0.				29.	23.		
Mercredi ...	27.	17.	30.	16.	0.				30.	22.		
Jeudi.......	26.	15.	30.	16.	0.				31.	22.		
Vendredi ..	28.	16.	31.	19.	0.				34.	25.		
Samedi.....	29.	18.	27.	14.	trac.				30.	25.		
Total					75.0	10.0					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	27.	18.	32.	18.	0.		28.1	18.0	31.1	17 4	0.0	0.0
Lundi	24.	18.	28.	17.	1.		27.0	15.9	28.2	13.0	0 0	0.0
Mardi.......	31.	18.	30.	16.	0.		28.8	14 8	30.5	13.4	0.0	0.0
Mercredi ..	31.	20.	30.	21.	0.		31.9	14.8	31.2	16.9	0.0	0 0
Jeudi......			36.	24.	0.		33.6	14.7	36.7	18.0	0.0	0.0
Vendredi ...	32.	20.	37.	23.	0.		31.0	14.2	36.5	18.5	trac.	0.0
Samedi		21.	28.	19.	0.		30.1	20.0	34.0	15.1	0.8	0 0
Total ..					28.0	3.0					12.1	10.4

Observations. – Eté

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à MALZÉVILLE - NANCY



Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL "
en 30 minutes, sans défoncer,
sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABL^TS **FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

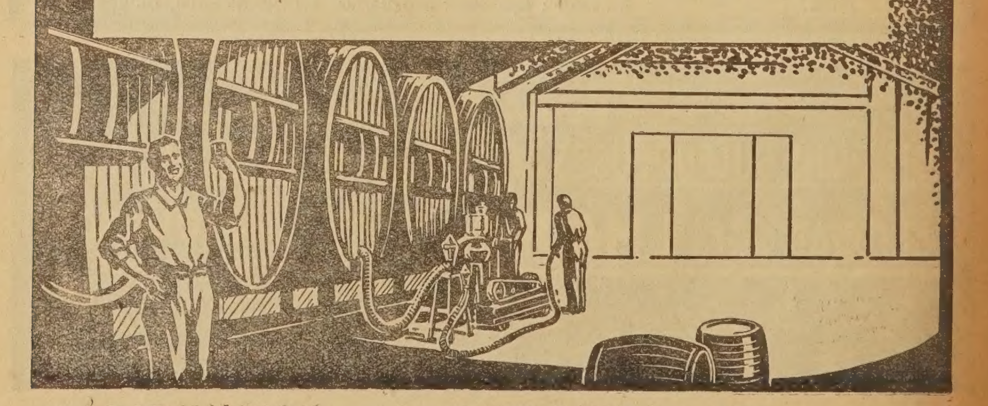
---

Pour vos vendanges utilisez les

SOLUTIONS SULFUREUSES et les **LEVURES SELECTIONNÉES**

LABORATOIRES L. MAURÉ 17, Place Paul-Vidal **TOULOUSE**
Téléphone 250.86

Les Produits des Laboratoires L. Mauré
donnent des Vins de qualité



Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN